SOCIALISME DE BUILDING: PRINCIPES

Le Socialisme de building repose sur le concept d'hôtel restaurant capitaliste, pour le recycler en logements avec cantine commune semi-privative. Il sagit notamment de loger les SDF et sans abris dans des HLM équipés de cantines-restaurants, ou alors de faire des HLM à cantine à haut standing.

Les repas facturés étant facturés en plus du loyer, au tarif préférenciel des habitants du HLM socialiste de quartier. Il reste cependant la possibilité à la cantine-restaurant d'accueillir des clients privés(non locataires) afin de générer de la plus-value.

Il serait possible pour un jeune écolier de ménager sa maman en prenant son petit déjeuner à la cantine de son building social, et de manger à la cantine dès qu'il aurait 2.50 ou 3.50 euros en tant que locataire et habitant, alors que les repas privés seraient facturés 5.50 euros aux visiteurs du quartier.

Cela créerait des emplois durables(cuisiniers et hommes/dames de ménage), et rendrait la vie urbaine plus supportable et confortable pour les locataires sociaux, en favorisant le tourisme de quartier, et esquissant les contours d'une société géniale.

L'idéal étant que les cantines-HLM fassent un service de petit déjeuner et deux services de repas par jour(Midi et Soir), en 2X8 ou en 3X6 ou alors en 4X6 en cas d'ouverture 24H/24H(2X8 en restauration et 2X4 en entretien et nettoyage), les travailleurs culinaires profitant de plans de travail sur-élevés de 15 à 20 cm sans avoir à souffrir du dos.

Les habitants pourraient alors profiter du meilleur de la cuisine locale, à des tarifs très avantageux, faisant ainsi beaucoup d'économie en temps et en argent, et surtout en nerfs...

L'idéal étant de prendre son croissant chaud avec son café le matin en écoutant du Supertramp, Breakfast in America. L'autre idéal étant de manger un bon couscous sucré à midi, un tajine de mouton le soir et une chörbah de fin de soirée, sans avoir à user sa maman.

SS.Homdouangchay, Haut Chancelier NOD Parteï-Syndikat, 05/11/2020.